



## 皮もまるごと！ みかんのパウンドケーキ

材料（パウンド型18cm）

みかん	2つ
ホットケーキミックス	150g
卵	1こ
砂糖	70g
ヨーグルト（無糖）	80g
サラダ油	大さじ1

栄養成分（1人分）

エネルギー	277kcal
たんぱく質	4.9g
脂質	6.0g
炭水化物	52.0g
塩分	0.5g

根室市ホームページ  
でレシピを公開中！





## 皮もまるごと！みかんのパウンドケーキ

### 作り方

- 1 みかんは洗って皮をむき、横向きで5ミリほどの厚さに輪切りにする。むいた皮のうちみかん1つ分を、白い部分をそぎ落として細かいみじん切りにする。
- 2 ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えて混ぜ合わせる。よく混ぜ合わせたらヨーグルトとサラダ油を加えさらに混ぜ合わせる。
- 3 ②にホットケーキミックスとみじん切りにしたみかんの皮を加えよく混ぜ合わせる。
- 4 型にクッキングシートをしき、③を流し入れて平らにならす。その上に輪切りにしたみかんをのせる。
- 5 170度に予熱したオーブンで40～50分ほど焼き、粗熱が取れたらひっくり返して取り出す。